



今回は、管理課新井が岬陽町の「ひれかつ いわの」におじゃまして店主の岩野さんにお話しを伺いました。

―開店して何年ですか？

「昭和60年に開店しました。来年で30年になります。」

―お店の特徴やこだわっていることはありますか？

「店内は、お客様から調理場が見えるようにしております。調理法でこだわっていることは、鮮度と揚げ方です。パン粉はお店の機械でつくって作り、お肉は冷凍のものを一切使わず、生肉にこだわっています。お肉を揚げる時は、固くなりすぎないように揚げ、余熱を利用することが特徴です。」

―オススメのメニューは？

「やはり店名にもなっているひれかつですね！ 箸で切れるひれかつ”をキャッチフレーズとして1枚1枚丁寧にお肉が柔らかく仕上がるように工夫しています。」

―お客様の層について教えてください。

「お子様から高齢の方まで、ご家族でいらして頂くことが多いですね。最近では、小さい頃食べに來られた方が大人になり、自分の子どもにも食べさせてあげたいとお見えになった時は嬉しかったですね。」

家族経営でアットホームな雰囲気についていつい長居をしてみたいです。お肉はとても柔らかく絶品です。

ぜひ一度味わってみてはいかがでしょうか。

※岬陽町15-1

※TEL 046-882-6630

※定休日 水曜日、

第1・3 曜日

*営業時間 11時～14時

17時～20時

